

Recette Croque-mie



Ingrédients / pour 6 personnes

- 6 tranches de pain de mie Harrys Nature
- 3 tranches de jambon blanc
- 50 g de gruyère râpé
- 50 g de Comté fruité
- 15 cl de lait entier
- 15 g de maïzena
- 15 g de beurre frais
- 1 œuf
- Sel fin, poivre du moulin

PRÉPARATION Croque-mie

Préchauffer le four à 180°C. Réaliser la sauce Mornay. Dans une casserole, chauffer le beurre. Ajouter la maïzena et cuire sans coloration pendant 2 à 3 minutes. Verser le lait et porter à ébullition. Cuire 3 à 4 minutes. Ajouter le râpé. Saler, poivrer.

Ôter les bordures des tranches de pain de mie, mettre à sécher au four afin de les réduire en chapelure.

Aplatir une tranche de pain de mie sans les déchirer à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, napper d'un peu de sauce Mornay chaque tranche, puis disposer une demi-tranche de jambon dessus. Napper à nouveau de sauce et déposer un bâton de comté au centre de la tranche.

Refermer le croque en rouleau en faisant coïncider les bords et envelopper dans un papier film afin de bien serrer le rouleau. Stocker au congélateur 5 minutes afin de durcir un peu la préparation.

Pour finir

Casser l'œuf restant, assaisonner et fouetter,

Tremper chaque rouleau dans cette anglaise puis rouler dans la chapelure de pain de mie. Déposer sur un plat allant au four et cuire 5 à 6 minutes. Tailler en deux ou en rondelles épaisses et déguster !